
Budyń z grzybów

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1209 razy.

Uszatkować drobno głęboki talerz grzybów, posolić , opieprzyć , udusić je z cebulką na maśle, dodawszy w końcu dwie łyżki śmietany. Osobno rozbić pół litra mleka z dwiema kopiatymi łyżkami mąki, wlać do rozpuszczonego masła (duża łyżka) do rondelka i mieszać na ogniu tak długo, aż sos zgęstnieje i zacznie od dna odstawać . Wtedy go zdjąć z ognia, przestudzić , wbić cztery żółtka, wsypać dwie łyżki tartego parmezanu, wymieszać z grzybami, a gdy masa zupełnie zimna, dodać pianę z pozostałych białek, pół łyżeczki; przyprawy Mako, nałożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej przesianą bułką i upiec w piecu lub ugotować na parze. Przed wyjęciem spróbować patyczkiem, czy upieczony, a wyrzuciwszy z formy podać ze zrumienionym masłem lub z sosem bulionowym.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"